



# Le Menu de la Cantine




Lundi 04 Novembre	Mardi 05 Novembre	Jeudi 07 Novembre	Vendredi 08 Novembre
<p><b>Veluté de potirons Bio</b></p> <p><b>Végé</b> <b>Cappelletti Bio</b> </p> <p>sauce tomate</p> <p>Bûche du pilat à la coupe</p> <p> <b>Fruit Bio de saison</b> </p>	<p>Taboulé</p> <p>Loubia de bœuf </p> <p>Loubia de haricots blancs</p> <p><b>Haricots verts Bio à l'ail</b></p> <p>Edam</p> <p><b>Purée de fruits Bio artisanale</b></p>	<p><b>Carottes râpées Bio</b></p> <p><b>Jambon blanc Label Rouge</b></p> <p>Galette de blé épinards</p> <p> <b>Purée de pommes de terre Bio</b></p> <p>Madeleine</p> <p>Ramequin de fromage blanc nature </p> <p>et crème de châtaignes</p>	<p><b>Notre cake mozzarella légumes</b></p> <p>Colin MSC pané et citron</p> <p>Pané fromager</p> <p><b>Petits pois Bio</b></p> <p>Petit suisse sucré</p> <p><b>Fruit Bio de saison</b> </p>
Lundi 11 Novembre	Mardi 12 Novembre	Jeudi 14 Novembre	Vendredi 15 Novembre
<p>FERIE</p>	<p>Salade de pépinettes</p> <p> <b>Tajine de poulet Label Rouge</b></p> <p>Tajine de pois chiches</p> <p><b>Carottes Bio sautées</b></p> <p> Lozère vache à la coupe</p> <p> <b>Fruit Bio de saison</b> </p>	<p>Salade de lentilles</p> <p><b>Végé</b> Nuggets de blé</p> <p><b>Epinards Bio à la crème</b></p> <p>Petit suisse sucré</p> <p><b>Fruit Bio de saison</b> </p>	<p><b>Menu Cuba</b> Festival MIAM</p> <p><b>Salade verte Bio</b> et dès d'emmental</p> <p>Picadillo de bœuf</p> <p>Picadillo végétal</p> <p>Riz IGP</p> <p>Notre gâteau à l'ananas</p>



**Nos viandes et charcuteries sont 100% françaises et locales\***




\*pour le bœuf, le veau, le porc (Occitanie / Rhône-Alpes).

















*L'ananas, un fruit de saison*





# Le Menu de la Cantine



Lundi 18 Novembre	Mardi 19 Novembre	Jeudi 21 Novembre	Vendredi 22 Novembre
<p> Œuf dur mayonnaise</p> <p>Macaronis et râpé</p> <p><b>Brocolis Bio à la crème</b></p> <p>Bûche de chèvre à la coupe</p> <p> <b>Fruit Bio de saison</b> </p>	<p><b>Salade verte Bio</b></p> <p>et dés de mimolette</p> <p>Curry coco de bœuf </p> <p>Curry coco de lentilles corail</p> <p>Semoule</p> <p>Ramequin de fromage blanc et confiture Locale </p>	<p><b>Burger Party</b> </p> <p>Sirop de menthe</p> <p><b>Bâtonnets de carottes Bio</b></p> <p>Petit louis</p> <p>Burger de bœuf</p> <p>Burger végétal</p> <p>Frites</p> <p><b>Notre brownie chocolat et pommes</b></p>	<p>Salade de pois chiches</p> <p><b>Merlu MSC sauce citron</b></p> <p>Boulettes de blé thai</p> <p><b>Purée de potiron Bio</b></p> <p>Camembert à la coupe</p> <p><b>Fruit Bio de saison</b> </p>
Lundi 25 Novembre	Mardi 26 Novembre	Jeudi 28 Novembre	Vendredi 29 Novembre
<p> Pizza au fromage</p> <p>Saucisse de Toulouse</p> <p>Galettes de soja</p> <p><b>Petits pois Bio</b></p> <p>Fromage fouetté</p> <p> <b>Purée de fruits Bio artisanale</b></p>	<p>Rillettes de porc</p> <p>Tapenade sur toast</p> <p>Dahl de lentilles</p> <p><b>Riz IGP</b></p> <p>Pavé de Lozère à la coupe </p> <p> <b>Fruit Bio de saison</b> </p>	<p><b>Salade verte Bio et maïs</b></p> <p>et dés d'emmental</p> <p><b>Parmentier Bio</b> </p> <p>de brandade</p> <p>Parmentier végétal</p> <p> Ramequin de fromage blanc et <b>sucre Bio équitable</b></p>	<p> Velouté Breton</p> <p>Gratin de coquillettes à la mozzarella</p> <p>Petit suisse sucré</p> <p><b>Fruit Bio de saison</b> </p>



**Nos Pâtes sont 95% françaises**

Les pâtes **Bio** sont fabriquées en région **Vaucluse et Rhône-Alpes**




*Les menus plaisir*

**JEUDI 21 NOVEMBRE**

Découvrez les menus **SUR L'APPLICATION TERRES DE CUISINE**

